

2022-9-9 第32回食品衛生管理に関する技術検討会

○事務局 定刻になりましたので、第32回「食品衛生管理に関する技術検討会」を開会したいと思います。

本日、司会を務めさせていただきます、医薬・生活衛生局食品監視安全課の土橋と申します。よろしくお願いいたします。

本日は、新型コロナウイルス感染症の感染拡大防止の観点から、ウェブ会議を併用する形で開催させていただいております。

本日の構成員の出席状況ですが、池田構成員及び関根委員から御欠席の連絡をいただいております。

また、オブザーバーといたしまして、国立保健医療科学院の温泉川特任研究官、同じく保健医療科学院の吉富上席主任研究官、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部食品製造課の長川課長補佐に御出席いただく予定としております。

吉富さんと長川課長補佐においては追って御参加されると思われまので、そのまま進めさせていただきたいと思います。

本日は、食品等事業団体が策定いたしました衛生管理計画手引書案についての審議をさせていただきます。

それでは、議事に入る前に、本日の資料の確認をさせていただきたいと思います。

本日の資料ですが、資料が1点と参考資料が2点となっております。資料には、本体の手引書以外に、コメントへの対応一覧というものが含まれております。

資料が確認できない等はありませんでしょうか。もしあれば、事務局にチャットやメールで御連絡いただければ対応させていただきますのでよろしくお願いいたします。

それでは、以降の進行につきましては五十君座長にお願いしたいと思います。

構成員の先生方、差し支えなければカメラのほうはオンにいただければと思いますのでよろしくお願いいたします。

○五十君座長 皆さん、こんにちは。それでは、「食品等事業者団体が策定した衛生管理計画手引書案の確認」から始めたいと思います。

確認の進め方は、いつものように手引書案を作成した事業者団体から10分程度で説明していただいた後、構成員の皆様より10分程度の質疑応答をお願いしたいと考えております。時間が超過しそうな場合は途中で声をかけさせていただきますので、議事録に皆様の御質問を残すために、質問の概要のみを御発言いただきまして、詳細につきましては後ほど事務局にコメントとして御連絡をいただく形で進めたいと思います。

それでは、事務局より説明願います。

○事務局 では、資料を御覧いただければと思います。

一般社団法人日本乳業協会様が作成いたしました「HACCPの考え方を取り入れた牛乳・乳飲料製造における衛生管理のための手引書」の改正案となっております。

この手引書案を平成31年に公表しておりまして、その後、2度の改訂を行った同手引書につきまして、団体様のほうから厚生労働省に対し、記載内容改訂についての御相談があり、事前に構成員の先生方には内容を確認していただいているものとなっております。

本日は、事前の内容確認を踏まえまして、修正した手引書案につきまして、団体様のほうから御説明いただきます。

なお、資料としてはお配りしておりませんが、今回の改正のポイントをまとめた資料をいただいております。そちらに関しては画面共有で御紹介させていただきますので、そちらとお手元の資料を御参照いただければと思います。

それでは、手引書の内容等について10分程度で御説明いただければと思います。準備ができましたらお願いいたします。

○一般社団法人・日本乳業協会 日本乳業協会の常務理事をしております滝本でございます。

本日は、牛乳・乳飲料製造のHACCP手引書の改訂ということで御説明をさせていただきます。

先ほど事務局のほうから御説明がありましたけれども、この牛乳・乳飲料製造のHACCP手引書につきましては2019年3月に最初のもので公表されました。その後、我が方ではクリーム、バターの手引書というのも作っておりまして、それを作成した時期に合わせてこの牛乳・乳飲料のHACCPの手引書も一度改訂をしております。

今回御説明申し上げるのはそれ以来の大幅な改訂案ということでございます。既に先生方には内容を御覧になっていただいているものと思っておりますけれども、改めまして今回の改訂のポイントをかいつまみまして私のほうから御説明させていただきます。

お手元に「牛乳・乳飲料製造のHCCP手引書改訂のポイント（Ver. 2.0→3.0）」というペーパーがございます。これに沿いまして御説明をさせていただきます。

四角の中にありますように、2021年に発生した学校給食用牛乳における品質衛生事故ということがございます。HACCPの本格的な義務化が2021年の6月にスタートしたわけでございますけれども、その直後に富山県のほうで非常に大きな学乳による食中毒事故が発生しました。その後、この食中毒事故だけではなくて、同じ富山県ですけれども、異物混入の事例があったり、あるいは同じ年の12月に大阪市で洗浄剤が混入する、CIPのアルカリ洗浄剤が混入をして、これも学乳だったわけですが、それで被害が出るというような事案もございました。

我々乳業協会は、こういった一連の事案を非常に重く受け止めておりまして、何としましてもこの再発防止を図っていかなければいけないということで、我々の講習会の強化であるとか、あるいは小規模事業者に対する支援事業であるとか、様々な活動を今年度から本格的にやっているわけがございますけれども、その一環としてこの手引書についても抜本的に見直そうということが背景にございます。

なお、今年の3月に開催をされました厚生労働省の食中毒部会でも、改正をしたほうが

いいんじゃないかというような御意見をいただきましたので、その方向で動いているところでございます。

それから、Codexの食品衛生の一般原則も2020年に改訂をされましたので、それも踏まえて内容を抜本的に見直しているということでございます。

具体的改訂内容につきましては、以下の6点になります。

まず1点目でございますけれども、Codexの一般原則にも記載されておるわけですが、“より大きな注意を要する”一般衛生管理というものがこのCodexの一般原則の改訂版でも強調されていたかと思えます。今回の富山の食中毒は、なかなかその原因究明、ピンポイントの原因究明までは至らなかったわけでございますけれども、特に殺菌工程以降の二次汚染が引き起こしたのではないかというような見方を協会としてはしているわけでございます。

国立医薬品食品衛生研究所の製品の検査等によりますと、かなり低用量、低菌量で食中毒に至ったのではないかというようなことも言われておりますので、特に一般衛生管理の中でもこういった菌の汚染につながるようなところについては十分留意をする必要があるだろうということで強調した内容になってございます。

例えば、一般衛生管理のところでは本体のほうの9ページ目に4番として「一般衛生管理の具体的事項」ということで、赤字で記載している部分が該当するというところでございます。

ちなみに、この赤字は前回からの我が方で追加したり修正をした部分でございまして、青字のところは事前に先生方からいただいた意見を基にさらに追加、修正をした部分となっております。

2点目でございますが、小規模事業者の製造実態に即した製造工程への修正ということで、元のバージョンのものも一応小規模事業者の実態を踏まえてやったのですが、今回の富山の事例を詳細に見ますと、なかなか小規模のところでは扱う生乳の量が、例えば1日当たり富山の例ですと1,500、1,600キログラム、1.5トンくらいということで、そのパイプ中に残った殺菌後の乳もなかなか捨てるのが忍び難いということで、それを殺菌の前の工程に戻すというような戻り乳というような実態もあるようでございます。

それで、元の手引書にはそういったものが反映されておりませんでしたので、そういった行為があるのであればきちんと危害要因分析をしてその管理もしていただく必要があるだろうということで、今回その製造工程の中に追加で盛り込んだということでございます。

それが5ページ目の製造ラインのところに書いてございます。戻り乳ということで、冷却保管ということで5℃以下というようなことにしておりますけれども、ただ、この乳を戻すことによって、これは危害というか、脂肪酸がリパーゼによって分解をされて、異臭が出る。ランシッド臭というふうに言うのですけれども、それが発生する可能性があるもので、戻すにしてもできるだけ時間を短くする必要があるだろう。ホモジナイズした小さな

脂肪球にリパーゼが作用して中の脂肪酸を分解するというようなことがあるようでございますので、そういった注意書きも一応付け加えさせていただいたところであります。

それから、製造ラインのメンテナンス、専門業者による整備ということで、なかなか小規模事業者で、もちろん大規模もそうなのですが、自ら毎日のメンテナンスもやっているわけでございますけれども、やはり重要な機器等につきましては専門業者による整備を充実する必要があるだろうということで、この辺りは10ページ目くらいのところに記載をされているということでございます。

それから、「記録類の信頼性向上のための記載の充実」ということで、昨年発生した一連の事案の中で協会として一番問題だというふうに感じておりますのは、実は富山の事例というよりも大阪市の事例で、アルカリ洗浄剤が混入したのですけれども、その記録を見てみると、製品検査の記録と実際に行っていたこととの間に大きな乖離がみられるということが判明しました。

これは非常に大きな問題だと業界としても考えておまして、例えば25ページ目のところに「記録様式および記入例」というふうにありますけれども、ここでも追加をしましたし、それから49ページ目にも「点検記録類の確認と振り返り」ということで、この部分がいかに重要かということも追記をさせていただいたということでございます。

それから、「危害要因分析表の修正」ということで、Codexで危害要因の分析表が6欄から5欄の様式になりました。これはあまり実質的な変化ではないと思うんですけれども、参考資料として出しておりますのでそこも新しい様式に変えたということでございます。

それから、構成の変更ということで、こちらは次のページになりますけれども、従来の手引書はなかなか構成が読みづらいというようなことがあったのかなというふうに反省をしておまして、この構成を右のように変えました。

まず対象がどういうものであるかということと、製品、製造工程の概要の確認、それから牛乳・乳飲料のこういった製造工程における危害要因と主な対策例ということで、どういう危害があるのか。それを管理するためにはどういう方法があるのかということに記載した上で、一般衛生管理としてはこういうことが必要です。それで、重要衛生管理としてはこういうことが必要ですということでHACCPのほうを書いた。これは、法律の組み立てに準拠したような形で構成をしたということでございます。

一般衛生管理、重要衛生管理を踏まえて衛生管理計画を作るのですよということで、6番目として衛生管理計画の作成で、必要な工程については手順書を作るのですよということで、これを7番目。

それから、8番目に様式と記入例をまとめて入れました。

それで、9番目に先ほど御説明をいたしました点検記録類の確認と振り返りということで、作って終わりということではなくて、しっかりと定期的に見直して振り返って、PDCAをしっかりと回していただきよということで構成をそのように変えさせていただいたということで、私は個人的にはこの構成を変更したのが一番今回の説明では強調したいところ

かと思っております。

私のほうからの説明は以上ということにさせていただきます。どうもありがとうございます。

○五十君座長 御説明どうもありがとうございました。

まさに食中毒事例等々が起こりまして、どこかに問題点が手引書にもあったかどうかということで、食中毒部会のほうでは手引書の本格的な見直しが必要ではないかというコメントがあったのを受けての改正ということになるかと思えます。

ただいまの資料の説明に関しまして、委員の皆様から御意見や御質問を受け付けたいと思えます。よろしくお願ひします。

ウェブの方は、何らかの意思表示をしていただければこちらから御指名しますので、よろしくお願ひしたいと思えます。いかがでしょうか。

パーフェクトでしょうか。何か御質問等ございますか。

○一般社団法人・日本乳業協会 その前に、追加で説明させていただければと思えます。

3つの事例以外に、その前の年に山形県で、これも学校給食用牛乳で瓶装のものですが、ネズミの死体が入っていたというような事例もありましたので、それも踏まえてこの改訂に盛り込んでおります。

以上です。

○五十君座長 若干、追加がございました。

では、荒木委員どうぞ、御質問、御意見をよろしくお願ひします。

○荒木構成員 ありがとうございます。状況がよく分かりました。

それから、さっきのコメントで直していただいたところも拝見いたしまして、青になっているところを確認させていただきました。

そこで、実は記録の仕方について少し申し上げたいことがあります。私は、機器の校正と正確さの点検のところを申し上げました。それで、記録様式の例から申し上げますと、35ページに記入例というものがあるのですが、記入例のほうがわかりやすいと思えます。下のほうですね。

ちゃんと値を記録しておきなさいという話になっていて、誤差がプラス3℃超だったため交換したということなのですが、この正確さの点検とか校正の場合は、結果の合否の前に実際の測定値を書いておかななくてはいけないんです。標準が何で、例えば製氷、清潔な氷スラリーで0℃を示すというのを標準にしたとすると、ストレージタンクの温度計は何度だったのかとか、冷却装置の温度計は何度だったのかということを書いておいて、それで3℃違っていたということを書かなければいけないんです。

お分かりいただけますでしょうか。実際の測定値と、標準の値と、それを記録しておかないと、ただ差を書いておくだけではいけないなというのが、校正とか正確さの点検の記録のベース、基本になっているので、ここも一回ちょっと直していただけるとありがたいなと思えました。

これだけ見ると方法も分かりませんし、どういう方法でやったのかがちょっと分からないというところでもあります。

○五十君座長 細かいところも確認していただきたいので、事務局とやり取りをしていただけますでしょうか。

○荒木構成員 はい。

○五十君座長 よろしくお願ひします。

○一般社団法人・日本乳業協会 日本乳牛協会で生産技術を担当しています高原と申します。よろしくお願ひいたします。

ただいま先生のおっしゃったことですね。例えば、この様式のところに温度を記入するような欄を設けて、それを残すというような形も考えられると思うのですが、そういう形でもよろしいでしょうか。

○荒木構成員 方法が分からないといけないんです。氷スラリーでやったのか、例えば沸騰水でやったのか、標準温度計と比較したのか。

○一般社団法人・日本乳業協会 分かりました。その方法と、温度の実測値の両方を記入するということですね。承知いたしました。

○荒木構成員 はい。その上で可否の判定をしていただけるといいなと思います。よろしくお願ひします。

○一般社団法人・日本乳業協会 ありがとうございます。

○五十君座長 もし細かいところがありましたらやり取りをしてください。お願ひします。

そのほか、御質問、御意見等ございますでしょうか。

朝倉委員、どうぞ。

○朝倉構成員 御説明ありがとうございました。

小さなことなのかもしれないのですが、1つ教えてください。

37ページのところで乳等省令に基づく生乳の細菌数の検査を実施する等の記載があるのですが、今のところ記録様式には細菌数に関する欄が設けられていないように見えたんです。その辺りは、何かほかのもので記録というのができるものなのかどうかという点についてです。

以上です。

○五十君座長 細菌数を記録する用紙はどこにあるかということですかね。

どうぞ。

○一般社団法人・日本乳業協会 日本乳業協会生産技術の高原です。

おっしゃるとおり、この表には出ておりません。ほかに受け入れ検査等、記録をするという形を取るということになりますが、ただ、全ての事業者が細菌検査をやっているわけではありませんので、それに合わせて考えさせていただきたいと思います。

○朝倉構成員 ありがとうございます。御検討いただければ幸いです。

○五十君座長 その辺、温度差が結構あるところですので御検討いただきたいと思います。

そのほか、御質問ありますか。御意見でも構いませんが。
佐藤委員、どうぞ。

○佐藤構成員 北海道の佐藤です。

作成、どうもありがとうございます。2点あります。

1点目が13ページの「製品の回収、情報の提供」というところなのですが、その最後に「保健所等へ届出し」というふうに書いております。できればここは届出のシステムが厚労省であるので、それを書いておいたほうが使う側からしたら分かりやすいのかなと思ったのが1つです。

もう一点なのですが、19ページのHACCPプラン、バッチ式の殺菌のところなのですが、管理基準、65℃以上30分ですが、これは30分以上というふうに書いたほうがいいのかも思われなと思います。また、モニタリング頻度の書き方なのですが、ここには「殺菌機ごとに殺菌の開始時、終了時にマル1自記温度記録計またはマル2現場温度計を目視で確認し」と書いているのですが、乳等省令では殺菌する場合には自記温度記録計をつけなければならないというふうになっていると思います。この書きぶりからすると、開始時か終了時のどちらかで確認すればいいんじゃないかというふうにみえて、こういう書き方でも事業者さんが見れば理解できるということならばいいんですけども、ちょっとそこが気になったところです。

以上です。

○五十君座長 まず、最初のほうの届出については、システムがあるので具体的にそれを記載していただいたほうがいいのかという御提案だったと思います。

それからもう一つは、19ページの30分以上でしょうか。これは、ちなみに64℃ではなくて65℃に最初から設定されていたのですでしたか。多分、加熱条件としてはたしか64という通知が出た後、65℃に変更になりましたね。

では、こちらは変更ではないのでそのままよろしいですか。

○一般社団法人・日本乳業協会 この殺菌温度はここで想定する事業者が設定する温度という形ですので、乳等省令で定められている温度と一緒にないということはございます。

○五十君座長 その辺りは大丈夫ですか。混乱することはないですか。ダブルスタンダードになったりする。乳等省令では幾つとか書いておいたほうがいいのかもちょっとしたのですが。

○一般社団法人・日本乳業協会 大丈夫と私は思いますが、検討させてください。

○五十君座長 検討をよろしくお願いします。

そのほかございますでしょうか。

温泉川先生、どうぞ。

○温泉川オブザーバー 保健医療科学院の温泉川でございます。

御説明ありがとうございます。ちょっと確認をさせていただきたいのですが、相

当前の話ですが、大阪で起こった大規模な食中毒のときは全国いろいろな施設を見に行つて、そのときに配管の中を確認して中に乳石がたまっているかどうかとか、そういったところをきちんと確認をなさいたいというようなこともやったかと思うのです。それが直接事故につながったわけではないと思いますけれども、乳石がたまっているとそこで微生物が残る可能性もあるかなと思ってはいるのですが、最近、配管の内部を確認するとか、そういったことというのはあまりもうやらないようになってきているのかどうか、教えていただければと思います。よろしくお願いします。

○一般社団法人・日本乳業協会 御質問ありがとうございます。

ただいまの件につきましては、事業者ごとにやり方が異なるのではないかと考えております。最近ですと、ファイバースコープとか、そういうものがありますので、そういうものを利用して中を見たりするということはあると思いますが、基本的には洗浄プログラムでしっかりと洗浄性を確認できた状況を設けているものという形になっていると考えております。

○温泉川オブザーバー では、もう最近はあまり開けなくても中が確認できるような状況になっているということですか。

○一般社団法人・日本乳業協会 申し訳ないですが、全ての事業者がどうなのかというのは把握してございません。

○温泉川オブザーバー 分かりました。ありがとうございます。

○五十君座長 そろそろ時間がなくなってまいりましたので、ほかに御質問や御意見がある場合は簡潔にお願いしたいと思います。

吉富さん、どうぞ。

○吉富オブザーバー 御説明ありがとうございました。

先ほど荒木先生がおっしゃられた「測定機器の校正・正確さの確認記録」のところに関連するのですが、34ページ、35ページに、合格しなかったときの改善内容が例としてあるのですが、合格はしているけれども、誤差があったときというのが11ページのほうに書かれているところがございますので、例として片方のほうだけでも、34ページと35ページはいずれも合格していなかったほうの例しかないのですが、合格しているけれども、誤差を現場の記録等に反映しなければいけない場合はどう書くかというのを載せると、より分かりやすいのではないかと思いますので、御検討いただければと思います。

あとは、25ページのほうでございますが、「記録様式および記入例」の8番のマル3のところに「記録の点検者（製造責任者）」とあるのですが、例として挙がっているのが確認者というふうになっているかと思います。それで、ずっと見ていると全部記録の確認者という言葉で通されているようなので、このマル3のところは確認者と一緒にしたほうがいいのではないかと思います。

以上でございます。

○五十君座長 ありがとうございました。

少し丁寧な記入例としてほしいということと、それから言葉の統一をしていただきたいということだと思います。

そのほか、ありますでしょうか。よろしいですか。

三木課長、どうぞ。

○三木食品監視安全課長 改訂案の作成等、いろいろありがとうございました。

私のほうからは内容についてというよりは、改訂案でいろいろ先ほど御説明のあったとおり、事件とか事案とかを背景に今回大幅に見直しをしていただいたということになりまして、これをやはり小規模な事業者さんを含めて正確にお知らせ、周知をしていかないといけないということになると思います。

それで、保健所等の行政関係についてはもちろん私どものほうからホームページ等を通して周知をさせていただくということになりますけれども、資料の1の6番のところは今後の周知の予定等をいろいろ書いていただいている、実際に事件があった後も動画を流していただいたり、いろいろ業界さんとしては御努力をいただいているというところでございますが、実際の改訂版を世の中に出した後の講習会なり、小規模な事業者を含めての周知の予定というか、スケジュールみたいなものがどうなっているのかというのを教えていただければと思います。よろしくをお願いします。

○一般社団法人・日本乳業協会 ありがとうございます。

改訂するだけではなくて、それをまたそのホームページに載せるだけではなくて、それだけだと誰も読んでくれないというのは我々も実感をしておりますので、これをいかに根づかせるかということの努力が必要かと思っております。

具体的には、改訂が固まれば厚生労働省のホームページにアップされるのと機を一にして、全国の小規模事業者、我々の会員に普通は講習会という形でやるんですけれども、講習会だと参加できる人数も限られてきますので、オンデマンド形式で、ウェブで解説の動画を作成したものを流そうということを計画しております。

それで、早速その作業に入りたいと思っておりますけれども、今回どういうことを背景に抜本的に内容を変えました、どういう内容になりましたということと併せて、実際に小規模事業者の方々がこの手引書を手に取って、ではどういうふうに計画をつくっていけばいいのか、どういう記録を取っていけばいいのか、それからその振り返りはどういうふうにしていけばいいのかなど、実際に小規模事業者の立場に立ってみて、この手引書の現場への反映のやり方みたいなものもオンデマンドの動画で全国に配信をしたいと考えています。そうすれば、講習会をやるよりも、より多くの方々に視聴していただいて御理解をいただけることになるのではないかと考えております。

我々は別の人材育成計画で講習会もやっておりますので、その中でもこの手引書については取り上げていきたいと思っておりますけれども、この改訂についてはそういう形で周知を図っていきたいと考えています。

○五十君座長 課長、よろしいですか。

○三木食品監視安全課長 ありがとうございます。

そのウェブは別に協会員だけでなく、そのほかの方も見られるということですか。協会員だけですか。

○一般社団法人・日本乳業協会 基本は協会員で、見たければ協会に入ってくださいということになるかもしれませんが。協会員以外の方も視聴したいということであれば受け付けて、何らか手当はやっていただきたいと思えますけれども、できれば会に入っていれば、よりスムーズになるのではないかと考えています。

○三木食品監視安全課長 分かりました。ありがとうございます。

特に行政の管轄の保健所の指導というのも絡んでくると思えますので、そこは協会さんのお話と保健所のお話が相反しないようにしないといけないと思えますので、その辺のところはまた御相談させていただければと思います。

○一般社団法人・日本乳業協会 そうですね。行政にはぜひ見ていただきたいと思えますので、この手引書は行政と、それから業者の共通言語だと思っておりますので、そこは行政のほうにもPRしたいと思っております。

○五十君座長 ありがとうございます。

ほかにございますか。よろしいですか。

では、荒木委員で最後にしたいと思います。

○荒木構成員 簡単に、一般衛生管理の中で例えば30ページ、31ページにあるような「充填等機器の日常点検」と、タイトルが日常点検になっているものについては点検の時刻は要らないでしょうか。定期点検とか1日に1回だったらいいのですが、オンゴーイングでモニタリングが必要なサニテーションの部分というのは時刻があったほうがいいかなと思うのですが、なかなか時刻を全部書きなさいというのは難しいので、特に31ページには「否」という記録の例がありますが、だめだったときにどうしたのかという改善の内容には時刻も入れたほうがよいような気がしているんです。そう思いました。

CCPの記録だけではなくて、一般衛生管理の時刻のトレースというのも大事だなというのは、先ほど大阪の事例があったということがありましたので、全部にとは申し上げないので、ちょっと考えていただけたらいいなというふうに思いました。以上です。

○五十君座長 検討願えますでしょうか。よろしくお願ひします。

ほかにはございせんか。

ありがとうございます。それでは、これで本日の資料についての議論は終了したいと思います。事務局は、ただいま出てまいりました御意見等のまとめをお願いいたします。

本日確認していただく手引書案は以上になります。

そのほかに、事務局から何かありますでしょうか。

○事務局 ありがとうございます。

次回の第33回の開催につきましては、また改めて御案内させていただきたいと思えます。よろしくお願ひいたします。

以上です。

○五十君座長 それでは、本日の検討会はこれで終了いたします。御協力ありがとうございました。